

# Muffins con Vida

Sirve: 72 Porciones

72 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Camotes, cocinados, hechos puré		1 cuarto gl
Harina para todo uso, sin cernir	1 1/2 lb	6 tazas
Azúcar granulada	2 lbs	4 tazas
Polvo para hornear		3 Cda
Canela granulada		1 Cda
Sal		1 Cda
Huevos, grandes, a temperatura ambiental	8 huevos	
Aceite de ensalada		3 tazas

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>236</b>
Grasa total	13 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	24 mg
Sodio	163 mg
Total de Carbohidrato	29 g
Fibra dietética	N/A
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>3 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	49 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

Nueces, picadas	2 tazas
Pasas o pasas de Corinto	2 tazas

## Preparación

1. En el tazón de la batidora eléctrica, combine primero ocho ingredientes. Bata a velocidad baja hasta que estén mezclados. Añada las nueces y las pasas.
2. Engrase y espolvoree con harina las 6 docenas de tazas de muffins o fórrelas con papel para hornear. Con una cuchara de servir distribuya uniformemente la masa en las tazas preparadas para hacer muffins, llenando cada taza alrededor de  $\frac{3}{4}$ .
3. Hornee a 350°F por 15 minutos hasta que los muffins reboten cuando se las toque ligeramente. Sírvalos caliente.

## Notas

Consejo Adicional:

Si está usando harina que se eleva, omita el polvo de hornear y reduzca la sal a 1  $\frac{1}{2}$  cucharadas.

**Origen:** North Carolina Sweet Potatoes